



## Les cannelés d'Hélène Legastelois



Pour 16 cannelés ou une plaque de mini cannelés moule souples:

1/2 litre de lait, 2 œufs entiers et 2 jaunes, 1/2 gousse de vanille ou  $\frac{1}{2}$  cuillère à café d'extrait de vanille liquide, 8cl de rhum, 100 g de farine, 200 g de sucre en poudre, 25 g de beurre

**La veille :** faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre.

Pendant ce temps, mélanger la farine, le sucre puis incorporer les oeufs d'un seul coup, verser ensuite le lait bouillant.

Mélanger doucement afin d'obtenir une pâte fluide comme une pâte à crêpes, laisser refroidir, puis ajouter le rhum.

Placer au réfrigérateur 24 heures au minimum, 48 heures au maximum.

**Le jour J :** sortir la pâte du frigo au moins une heure avant la cuisson.

Préchauffer le four à thermostat 9 (270°C).

Verser la pâte dans les moules, en ne les remplissant qu'aux 3/4: poser les moules sur une tôle, et cuire à th.9 pendant 5 minutes, puis baisser le thermostat à 6 (180°C) et continuer la cuisson pendant 1 heure à vérifier, le cannelé doit avoir une croûte brune et un intérieur bien moelleux. Démouler encore chaud.

**Le lemon curd à l'huile d'olive :**

Inspiré du magazine « Régal » : 3 jaunes d'oeufs, 3 citrons non traités, 10cl pincée de sel, le zeste de 2 citrons.

Dans un cul de poule fouetter les jaunes et les jus de citron, saler légèrement et cuire au bain-marie jusqu'à épaississement. Ajouter l'huile en filet et laisser épaissir à nouveau. Incorporer les zestes râpés. Conserver dans un pot de confiture dans la partie la moins froide du frigo. d'huile d'olive, 1 Le mélanger à la pulpe de rhubarbe récupérée de la gelée

**Le gelée et purée de rhubarbe**



Inspiré de "La table végétale " de Sophie Brissaud

15cl d'eau, 125g de sucre, 250g de rhubarbe rouge non pelée, 2g d'agar agar.

La veille, faire un sirop avec le sucre et l'eau. Refroidir. Couper la rhubarbe en tronçons, la pocher à frémissements dans le sirop à feu doux 30mn sans remuer. Laisser refroidir dans le sirop et réfrigérer 24h pour confire. Le lendemain passer la rhubarbe au chinois et récupérer en pressant avec le dos d'une cuillère le jus rose. Porter ce jus à ébullition en ajoutant l'agar agar, maintenir l'ébullition 1mn et verser dans un plat carré ou dans des mini sphères flexipan pour obtenir une belle gelée!

La cuisine de Mercotte © 2006

<http://mercotte.canalblog.com>

email : [mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)

La cuisine de Mercotte  
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

